

1

Carrozas de maíz

Por Hugo Armando Arciniegas



Imagine que es usted un profesor de un programa de gastronomía y turismo, y que enseña en una universidad santandereana. Cierta día, surge la idea de realizar un proyecto en compañía de unos colegas: una investigación sobre la gastronomía en Santander, que tendrá como producto un libro de crónicas. En plena asignación de platos para investigar, descubre con alegría que se le asigna, entre otras recetas, la de la arepa santandereana. Usted aún la llama arepa santandereana, pues, aunque reconoce que hay multitud de arepas en el departamento, imagina que puede agruparlas todas bajo ese nombre. Se siente alegre, porque desde siempre le ha gustado la arepa santandereana, y porque, además, el plato lo llena de recuerdos agradables. Comienza entonces por caer en la cuenta de que la arepa, más que un plato en sí mismo, es un acompañante de otros platos. La arepa, diría usted, es un complemento imprescindible de ciertos platos santandereanos. Con ello, profesor, ya tiene un comienzo para su investigación, pues desde ahora puede buscar los platos principales y, con base en ellos, indagar cuanto necesite acerca de las arepas que los acompañan.

Así pues, emprende usted un viaje hacia San Gil, pues sabe bien que allí puede encontrar uno de los caldos de huevo más reconocidos del departamento. Y sabe que a ese caldo lo acompaña, desde luego, la arepa santandereana. En este punto, recuerda sus años de infancia y de adolescencia, cuando su madre le servía, en primer lugar, un plato de caldo en el que nadaba un huevo completo, o a veces solo medio, si acaso escaseaba el dinero. Habituada a hacer ella sola todas las labores del hogar, su madre no tenía otra opción sino la de llevar los platos de caldo hasta el comedor de madera, de suerte que tenía que regresar, en segundo lugar, por la bandeja de las arepas. Usted, no obstante, era demasiado joven como para comprender las razones de fondo de lo que ocurría a diario en su casa, y, por tanto, se convencía de que a su madre se le había olvidado preparar las arepas. Alcanzaba entonces a considerar la idea de rechazar el caldo. En últimas, lo consideraba en ese estado como un plato incompleto, insuficiente. Salía usted apenas de su desconcierto cuando, con la respiración agitada, regresaba su madre sosteniendo la bandeja de las arepas. Recuerda todo eso, profesor, a la par que asciende por la carretera de Pescadero, en dirección a San Gil, considerada aún la capital turística del departamento.



Una vez en San Gil, se asoma por la ventana de su camioneta, y detiene a los transeúntes que se encuentra a su paso. Les pregunta por una persona que pueda brindarle información acerca de la arepa que suele acompañar el caldo con huevo. Los transeúntes, cada uno a su turno, le brindan nombres diferentes. Un nombre y otro y otro más, entre cocineras, auxiliares de cocina y restaurantes reconocidos. Así las cosas, comprende usted que no habría tenido necesidad de interrogar a los transeúntes, pues le hubiese bastado recorrer unos cuantos metros más en su carro para encontrarse con un par de calles ocupadas por restaurantes y fuentes de soda. A medida que avanza por esas calles descubre que frente a cada restaurante hay un tablero blanco, o a veces también una cartulina rosa, en donde aparece, escrita con marcador de tinta negra y con una caligrafía apenas legible, la lista de platos que puede adquirir en cada establecimiento. Son tantos, profesor, que bien podría detenerse en cada uno de ellos, probarlos y aprender lo suficiente como para escribir otro libro. Pero a usted, por el momento, le interesa solo uno de ellos. Allí, entre tantos nombres, lee por fin aquel que ha estado buscando: «Caldo de huevo con arepa de maíz pelao».

Estaciona su camioneta frente al restaurante, pues ha comprobado que, contrario a lo que había supuesto, tal parece que allí no existe necesidad de guardar el vehículo en un parqueadero. Ingresa al restaurante, se sienta en una de las mesas y pide un caldo de huevo con arepa de maíz pelao. Son las siete de la mañana, y disfruta de su desayuno. Se lo han servido acompañado de chocolate. No bien ha terminado de comer su arepa, cuando ya le pregunta a la mesera si existe la posibilidad de que usted hable con una de las cocineras.

La arepa amarilla o de maíz pelao lleva consigo las esencias del convite y del espíritu del campesino santandereano.





Ella se da la vuelta en dirección a la cocina, de donde emana un ruido incesante de calderos. Al cabo de unos minutos, la mesera regresa en compañía de una señora de estatura mediana, uniformada con falda, delantal, tapabocas y una malla para sujetarse el pelo. Se trata de doña Marta Carreño, quien, después de saludarlo, se sienta con usted en la mesa. Le advierte, sin embargo, que no puede tardar mucho, porque debe regresar pronto a la cocina a continuar con su trabajo. Comprueba usted que ella lleva en su mano una cucharona de palo. Supone que ella se la llevó consigo por la prisa con que salió. Ahora ve cómo ella la pone sobre la mesa y, una vez que usted le indica el motivo de su visita, ella comienza su relato.



La señora Marta le refiere que la arepa de maíz pelao tiene su origen, naturalmente, en el momento en que se pela el maíz. El maíz se muele y se amasa con chicharrón, mantequilla y sal. Antes se utilizaba un molino manual, le indica también doña Marta. Ahora, por el contrario, se utiliza un molino eléctrico, lo que ha incrementado la producción de maíz molido en la región. Uno de los puntos más importantes de la selección de maíz, le señala doña Marta, radica en conocer los diversos tipos de maíz. El que se usa para la arepa que usted ha acabado de comer es el llamado “maíz duro”, que no el maíz blando. Descubre entonces otro de los puntos más interesantes de este producto: el hecho de que no escasee durante ninguna época del año. Como se lo extrae siempre, no hay un solo mes en que usted, comensal santandereano, no tenga la posibilidad de comer una buena arepa de maíz pelao. Usted no ha reparado antes en este hecho, por más que ha comido arepas santandereanas desde que tiene memoria. Doña Marta, tras ver su sorpresa, decide ofrecerle una arepa más, antes de que usted se vaya. Se siente ya satisfecho, pero teme rechazar la propuesta de doña Marta. Ella se encamina a la cocina, no sin antes dirigirle un par de palabras a la mesera. Por último, la mesera regresa a su mesa, esta vez con otra arepa de maíz pelao y otra taza de chocolate.

Continúa usted con la ruta de las arepas santandereanas. Como ya se encuentra en San Gil, es decir, en pleno corazón de la Provincia de Guantánamo, le resulta fácil dirigirse a otro de los municipios de esta provincia en los que se preparan arepas reconocidas. Se trata del municipio de Páramo, donde tiene lugar la preparación del “zuque y bum”, es decir, la preparación de mazamorra con arepa de maíz. Cuando usted vio el nombre “zuque y bum” entre la lista de platos sobre los cuales debía investigar, reconoció que nunca había tenido la oportunidad de probar este plato, aunque desde siempre había sentido deseos de hacerlo. De hecho, ha oído hablar de él desde hace varios años. Lo que más le ha llamado la atención de este plato es su nombre: “zuque y bum”. Debido a su sonoridad, sospecha que es probable que tenga su origen en los pueblos indígenas de nuestro departamento. Para comprobarlo, se dirige usted a un restaurante, esta vez sin haber pedido referencias antes. Ha tomado esta lección de la experiencia en San Gil. Pues bien, tan pronto ingresa en un restaurante, repite el proceso de indagación que realizó en el restaurante sangileño, y de pronto se encuentra frente a doña Teresa Ávila, experta en la preparación del plato que lo ha llevado a ese lugar.

El rescate de la tradición que subyace en los manjares de la tierra constituye el secreto del zuque y bum, un plato que se sirve en las mesas del municipio de Páramo.



Durante la conversación con doña Teresa, comprueba usted que cuanto había sospechado sobre el origen del nombre del plato no constituía un desacierto. Como lo había supuesto, el plato proviene de un pueblo indígena: el guane. De ellos heredamos el gusto por el maíz, que en otro tiempo ellos llamaron *aba*. Así pues, podría decirse que los primeros en preparar arepas de maíz en Santander fueron los guanés, de quienes se cuenta que, tan pronto comprobaron que se podía mejorar el sabor del maíz al mezclarlo con grasas de animales o con vegetales, dieron origen al *tijitabum*, o arepa mejorada. Contempla el rostro de doña Teresa, y lo sorprende la seguridad que demuestra su mirada. Ella se sabe dueña de la historia del plato que prepara, de modo que no puede evitar hacer gala de ello. Así pues, la arepa que comemos hoy proviene de la arepa mejorada de los guanés. Como en San Gil, en Páramo también se le agrega a la masa manteca de cerdo, chicharrón, yuca y cuajada. Se amasa bien esta mezcla, se arman las arepas y, por último, se ponen sobre la plancha. Ha descubierto usted tantas cosas sobre el plato, pero aún le falta conocer aquello que había llamado su atención en un principio: el nombre. Cuando se percata de que doña Teresa podría hablar por horas sobre la preparación de la arepa, se permite usted interrumpirla. Ella se queda por un momento en silencio, y luego le dice que no está segura, pero que le gusta creer que 'bum' significa arepa, y 'zuque', por su parte, mazamorra, que consiste en un caldo, de carne o pollo, mezclado con cebolla junca, natas, cilantro y, lo más importante, la leche que se extrae del maíz cocido y pasado por el cedazo.



Paisajes y caminos solitarios conducen a las veredas ocultas entre las montañas que circundan el municipio de Sucre.



Cuenta usted hasta el momento con la información pertinente de dos tipos de arepa. Ha superado el vacío de la hoja en blanco. Cuando corresponda, tendrá el arranque para su crónica de viaje. Pero aún le falta recolectar mucha más información sobre las arepas que se preparan en otras provincias. Para ello, se dirige ahora a la Provincia de Vélez. Tiene en mente las arepas carisecas, unas de las más reconocidas de esta provincia. Por información previa que ha logrado recolectar, sabe que, si quiere indagar por las arepas carisecas, debe dirigirse al municipio de Sucre. Una vez allí, tiene la oportunidad de conversar con doña Sonia Lagos Ruiz. Ya en este punto, sería del todo redundante que describa la forma como llega a conocer a doña Sonia. Está frente a ella, así como ha estado frente a las otras cocineras que ha descrito. Naturalmente, esta cocinera, a su vez, ha puesto a su disposición un par de arepas carisecas, al tiempo que comienza a relatarle lo que usted requiere saber sobre este tipo de arepas. Lo primero que le cuenta es que, durante la infancia de ella, era su abuela quien preparaba las arepas carisecas para toda la familia. En aquel tiempo no había luz eléctrica en el pueblo, y su abuela tenía que realizar todo el proceso de preparación desde temprano en la mañana, y continuar con las demás labores durante el resto del día, antes de que la noche emergiera de las montañas que cercaban el pueblo.



Como doña Sonia, son muchas las mujeres que prefieren aún el horno de leña y ladrillo a la hora de preparar sus arepas.



Según algunos de los habitantes de Vélez, parte del secreto de las arepas carisechas radica en el horneado.

Se entera usted, además, de que doña Sonia ha continuado con la tradición de su abuela. Incluso, ha continuado también con sus hábitos de preparación. No en vano despierta a las dos de la madrugada, pues, a diferencia de su abuela, ya no debe preparar arepas carisechas solo para su familia, sino para todos los visitantes de su tienda. Usted, profesor, es de hecho ahora uno más de los visitantes de la tienda de doña Sonia, que casi constituye una parada obligatoria entre el municipio de La Belleza y el de Sucre, o el de Jesús María. Su tienda es reconocida por las arepas carisechas, plato que también se prepara en otros municipios del departamento, como Simacota y Chima. Mientras disfruta los primeros bocados de esas arepas, doña Sonia le cuenta que el secreto de una buena cariseca es que se la prepare en un horno de leña, previamente calentado. Solo así las arepas carisechas quedan con el color dorado que las caracteriza. El maíz se muele hasta que queda como una harina fina, que luego se mezcla con sal, azúcar, agua y mantequilla. La mezcla pasa luego a la etapa de moldeo, en la que se da forma a las arepas, tanto de forma manual como con ayuda de un molde redondo. Después las arepas pasan al horno, y, al cabo de este proceso, se las envuelve en hojas de bijao. Se sujetan con cabuya en paquetes de tres o de cuatro arepas, y son estos paquetes los que doña Sonia dispone en las vitrinas de su tienda, a la vista de los visitantes.

Allí, en la Provincia de Vélez, hay un municipio en el que tiene lugar un culto por el maíz. Se trata del municipio de Chipatá, donde se preparan, entre otros platos derivados de ese producto, un tipo de arepa de maíz pelao. Hasta allí se dirige usted, por recomendación de doña Sonia, la dueña de la tienda de Sucre en la que usted probó las arepas carisechas. Doña Sonia le sugirió que, si quería saber más sobre las arepas santandereanas, preparadas todas con base de maíz, no podía irse de la Provincia de Vélez sin antes pasar por el municipio de Chipatá. Pues bien, una vez en este municipio, conversa con doña Ema Alza Alvarado, una señora que le ofrece un par de arepas de maíz pelao, al tiempo que usted le pregunta por el culto al maíz en Chipatá. Lo primero que debe saber —le indica doña Ema— es que el clima en Chipatá es propicio para los cultivos de maíz duro y de maíz blando. En cuanto a las arepas, tema que los congrega a usted y a doña Ema, ella le refiere que, como ya bien sabe, todo empieza cuando se pela el maíz. Pero lo que usted no sabe aún, y que doña Ema acierta en referirle, es por qué se realiza siempre este proceso. Tal y como le enseñaron sus abuelas, doña Ema le indica que el maíz debe soltar el “cuerito” o la “fundita”, pues solo así quedará en el estado justo para la preparación de la masa. El maíz desnudo, por llamarlo de alguna manera, se cocina con ceniza de leña, y solo allí, a la par que se cocina, se comprueba si la piel del grano de maíz se desprende fácilmente al contacto con los dedos.



La arepa de maíz de Chipatá se caracteriza, entre otros aspectos, por el grosor y la textura que otorga uno de sus principales ingredientes: la cuajada.

Más o menos en agosto tiene lugar una de las más grandes recolecciones de maíz. Tras ocho meses, el maíz que se cultivó en diciembre del año anterior está por fin listo para la recolección. Los recolectores se preparan para “coger maíz”, expresión con la que se conoce este trabajo. Durante esos días, los recolectores comienzan sus labores a las seis de la mañana, de forma que las cocineras a cargo les preparan, con tres horas de anticipación, un caldo de papa o un plato de arroz con alverja y carne, acompañado de una taza de chocolate y un pedazo de cuajada. No bien las cocineras han terminado de lavar los platos del desayuno, cuando ya comienzan a preparar el puntal, que puede ser un conjunto de carne con papas saladas o yuca cocida, para que los obreros tengan su primera pausa de trabajo alrededor de las nueve de la mañana. Y así continúan las cocineras trabajando durante todo el día, a fin de tenerles a los recolectores el almuerzo cerca del mediodía, y, por último, la comida a las cuatro de la tarde¹. El almuerzo puede ser gallina, carne, plátano asado, arroz y yuca, mientras que en la cena, por su parte, se repiten porciones de gallina o de carne. La cena es, en realidad, casi otro almuerzo. Durante la recolección, y a la par que disfrutan de sus pausas para comer, los trabajadores suelen cantar, relatar anécdotas o reírse con todo tipo de chistes.



En Chipatá, durante el Festival del Maíz, los chipateños desfilan luciendo trajes hechos a base de maíz, y acompañados por carrozas elaboradas con el mismo producto.

¹ Un respeto similar por la comida de los obreros se vive en el municipio del Hato, de la Provincia Comunera. Hacia las cuatro de la tarde, los obreros suelen tener su cuarta comida del día, constituida casi siempre por una receta típica del municipio: caldo de plátano y pasta de obrero. El primero, un sencillo caldo de plátano, chonque, arracacha y papa; la segunda, una mezcla de macarrón, hogo (u hogao) y natas de leche, servida en hojas de plátano y acompañada por estofado de carne.

Es tal el culto por el maíz en Chipatá, que no en vano allí se celebra en el mes de octubre, y desde el año 1992, el Festival del Maíz. Se sorprende usted cuando doña Ema le cuenta que las carrozas del desfile principal del Festival están elaboradas con granos de maíz, tusas, cabellos y todos los demás derivados de este producto. Por otra parte, se entera también de que la arepa de maíz pelao es, a su turno, uno de los ingredientes principales del piquete chipateño, integrado también por gallina, chorizo, arracacha y yuca. Durante el Festival, las veredas pertenecientes al municipio de Chipatá compiten en el famoso “convite chipateño”, en el que un grupo de comensales expertos dictamina cuál vereda preparó el mejor piquete chipateño del año. Para los habitantes de estas veredas, el Festival del Maíz representa un reconocimiento de su cultura, encarnada en aquello que los caracteriza: el maíz. Oye usted toda esa historia, profesor, y no puede evitar pensar que ese Festival es, a su vez, todo un homenaje a nuestros pueblos indígenas; de forma específica, al pueblo guane. El Festival nos recuerda que aún por nuestras venas hay rastros de sangre guane, que descendemos de ellos, que no los hemos olvidado.





Decide usted marcharse de la Provincia de Vélez, pues ha resuelto que quiere terminar su ruta de las arepas santandereanas en uno de los lugares que más recuerda: el Mercado Campesino de la Mesa de los Santos, donde se pueden comer las famosas arepas de chócolo. Pero antes de dirigirse finalmente a la Provincia de Soto, decide pasar por la de García Rovira, para probar las arepas de maíz seco del municipio de Enciso. Tan pronto llega al municipio, se dirige al parque principal. Sus consultas previas dan cuenta de doña María del Carmen Duarte, quien cuenta a la fecha con noventa años, de los cuales ha consagrado la mayoría a la preparación de las arepas que vende en una de las esquinas del parque. Al tiempo que vende sus arepas, doña María suele componer y cantar coplas. Una vez que usted llega, ella lo recibe con una de sus coplas: «Haciendo mis arepitas, yo me ponía a pensar, cuándo se llegará el día en que estos señores me lleven a pasear». Doña María le muestra sus manos, y le cuenta que con esas mismas manos preparó hace ochenta años su primera arepa de maíz seco. Ella molía y molía hasta que le sangraban las manos, pues en aquel tiempo se molía exclusivamente con una piedra. Doña María recuerda que su primera arepa se le quemó. No sabía cuánto tiempo debía durar el proceso de cocción. Su abuela, sin embargo, fue paciente con ella, y le recordó siempre que debía aprender a cocinar si algún día quería vivir de ello. En efecto, ochenta años después, doña María no solo vive de ello en aquella esquina del parque, sino que también representa a su municipio en todo tipo de festivales gastronómicos del departamento.

Desde los diez años, cuando su abuela le enseñó a prepararlas, María del Carmen no ha cesado de preparar sus arepas de maíz seco y venderlas cada domingo en el parque de Enciso.



A pesar de su antigüedad y deterioro, la máquina de moler maíz continúa siendo una de las herramientas fundamentales del proceso.



Llega usted finalmente a la Provincia de Soto. Viene de Enciso, aún con el gusto de la arepa de maíz seco en la boca. Ahora se encuentra en el municipio de Santa Bárbara, la penúltima estación de su viaje. Lo espera finalmente el Mercado Campesino de la Mesa de los Santos. Mientras tanto, está usted frente a doña Amelia Jaimes, reconocida en el municipio por preparar las arepas liudas, así como por concursar en eventos gastronómicos, en representación de Santa Bárbara. Cuando usted oye que, a su vez, doña Amelia participa en certámenes gastronómicos, no puede evitar imaginar cómo sería uno de estos eventos si acaso en el mismo certamen estuviesen concursando todas las señoras que ha conocido en este viaje. No imagina la labor de los jueces, si quizás aquellas señoras pusiesen a competir las arepas de sus respectivos municipios. Usted mismo ha intentado tomar una decisión con respecto a la calidad de las arepas que ha probado, y no ha podido establecer en momento alguno una jerarquía, una tabla de posiciones entre una y otra arepa. A la vez que imagina estas cosas, disfruta de un par de arepas liudas que doña Amelia ha dispuesto sobre la mesa a la que están sentados. Estas, las arepas liudas, también se conocen como las gorditas, por el volumen que las caracteriza. Su masa, hecha con harina de trigo, mantequilla, natas de leche, azúcar, levadura y salvado de trigo, se suele también fermentar con un par de copas de vino negro.





Gracias a doña Amelia, conoce usted también un par de expresiones propias de la preparación de las arepas. La primera es “sobar las arepas”, que se refiere, en efecto, a amasar los ingredientes. La segunda es “dormir la masa”, que hace referencia a dejarla reposar. Tan pronto oye las definiciones que le brinda doña Amelia, encuentra una relación obvia entre estas y las expresiones. Pero antes de haber oído la explicación, solía usted confundirse con aquellos usos de los verbos ‘sobar’ y ‘dormir’. Ahora los comprende, como comprende también que estas arepas deben prepararse en un tiesto de barro, y a fuego lento, para que no se quemen. Allí radica, según doña Amelia, el secreto de una buena arepa gordita. Si no sabe asarla, corre el riesgo de que quede cruda. Para evitar ese triste final, es preciso, en primer lugar, disponerla sobre el tiesto en forma horizontal. Solo después de un rato, a fin de que se asen también los bordes de la arepa, se la dispone de forma vertical. Cuando se asa una buena arepa gordita, del tiesto emana un aroma que doña Amelia considera delicioso, un aroma “como a mestiza”. Continúa usted comiendo el par de arepas gorditas que doña Amelia le ha ofrecido, acompañadas con chocolate y queso, y, de pronto, cuando menos lo supone, se descubre a sí mismo agradeciéndole a la vida por haber sido elegido para realizar esta investigación.

Se dirige finalmente al Mercado Campesino. Avanza en su camioneta, y recuerda la primera vez que visitó aquel mercado, cuando aún era un niño. Naturalmente, no viajaba en una camioneta, sino en un bus, y en compañía de sus padres. Era domingo, y el plan consistía en pasar la tarde en el mercado, comiendo y contemplando el paisaje. Era feliz entonces. Ojalá tuviera, se dice usted, la forma de comprobar si era tan feliz o incluso más que ahora. En aquel momento, usted no habría podido imaginar que su trabajo, en un futuro mediano, consistiría en regresar a ese mismo mercado, con el único fin de hacer lo mismo que hizo aquella vez: comer arepa de chόcolo. Llega, por fin, y conoce a doña María Gladys Guerrero, una de las señoras que vende arepas de chόcolo en el mercado. Pide usted una arepa, y permanece allí, junto al pequeño local de doña María, mientras ella la pone a asar y continúa atendiendo su negocio. Está lleno. Es sάbado, y comienza un fin de semana de puente festivo. En un puente festivo, le cuenta doña María, ella puede vender mās de cincuenta arepas de chόcolo, o de choclo, como tambiћn se las llama. Esta cifra no parece ser del todo deslumbrante, pero si se considera la cantidad de señoras que, como doña María, venden arepas de chόcolo al mismo tiempo y en el mismo lugar, se entiende que cincuenta es una buena cifra.

La preparaci3n de las arepas de chόcolo, continúa diciћndole doña María, es una labor que por tradici3n le corresponde a la mujer. Segћn doña María, los hombres apenas ven c3mo se preparan las arepas, pero nunca intervienen en el proceso, mās por desconocimiento que por falta de voluntad. El aporte de los hombres a este plato consiste en extraer del cultivo unas dos arrobas de maїz, y llevarlas a casa para que sus esposas hagan de ese maїz una buena bandeja de arepas de chόcolo.





El maíz tierno es uno de los más importantes ingredientes de la arepa de chόcolo, que constituye, por su parte, uno de los mayores atractivos del Mercado Campesino de la Mesa de los Santos.



Sobre el asador, el queso de las arepas de chόcolo comienza a derretirse.



Cuando están de buen humor, las mujeres permiten que los hombres desgranen o muelan la mazorca; pero solo hasta ahí. Si se atreven a intervenir más en el proceso, señala doña María, las arepas de chocolate no serían lo que son. Los hombres no saben cuánta sal, cuánta azúcar o cuánta cuajada necesita una bandeja de arepas de chocolate para que represente lo que representa. Usted está feliz de que ella le cuente esta historia, pues no solo lo hace con una gracia tal que lo hace reír, sino que además le deja entrever desde ya algunos de los ingredientes principales de la arepa de chocolate.

Continúa usted enterándose de más aspectos de este tipo de arepas. Doña María sigue allí, despachando clientes, al tiempo que le cuenta que ella vive en el corregimiento de La Fuente, en la vereda El Tabacal, cerca de la Mesa de los Santos. Se dirige hasta el mercado en los días de venta, que suelen ser casi todos, pero con preferencia los fines de semana. Le cuenta, por otra parte, que la mazorca propicia para las arepas de chocolate es una mazorca de alrededor de cuatro meses, es decir, una mazorca ni tan tierna ni tan vieja. La arepa de chocolate es una arepa con cuajada derretida, que va en medio de una masa que se pone a cocinar durante alrededor de quince minutos. La preparación se realiza a fuego lento, a fin de que las arepas no se arrebaten. Usted se pregunta qué significa esta expresión. Doña María comprueba su confusión en su rostro, y, antes de que usted pueda preguntarle de forma directa, le indica que cuando se dice que una arepa se ha arrebatao significa que la arepa ha quedado cruda por dentro y quemada por fuera.

Ahora que usted sabe qué significa que una arepa se arrebate, observa la arepa que tiene entre sus manos. No, esta arepa no quedó arrebatao; esta arepa está en su punto. Ahora puede dirigirse a una de las mesas ubicadas cerca del mirador. Antes se ha despedido de doña María, y le ha prometido que, tan pronto como esté terminado, le enseñará el libro de crónicas de viaje. Una vez acomodado en una de las sillas de aquellas mesas, termina usted el último trozo de arepa y respira, por fin, satisfecho, al tiempo que disfruta del viento del lugar y de la claridad del cielo. Entonces advierte que ha terminado su trabajo, o al menos la fase del viaje en busca de las arepas santandereanas. No podía haber terminado mejor, se dice usted. Resta la escritura del texto. Tiene una libreta llena de notas y una grabadora en la que reposan las voces de todas las cocineras que ha conocido en este viaje. Después de descansar un rato, se levanta por fin y va en busca de su camioneta. Se dirige de vuelta al hotel donde se hospeda en esta oportunidad, y, no bien se instala de nuevo, se sienta en la silla de su escritorio, enciende su computador portátil y escribe las primeras palabras de esta crónica.

El maíz que compone las arepas santandereanas acompaña las mesas de la mayoría de los pueblos y las veredas del departamento.

